

TENUTA
VILLA CRESPIA
FRANCIACORTA

Riserva Millè

Franciacorta Riserva Brut

Nelle annate in cui riconosciamo nel Franciacorta Millé versione Millesimato un vino dal grande potenziale qualitativo e di invecchiamento **accantoniamo delle piccole partite di bottiglie per spingerle in un affinamento sur lattes ancora più lungo e per poterle presentare in una versione Riserva dopo oltre 100 mesi dalla vendemmia.** Alla sboccatura il rabbocco prevede l'aggiunta di una piccola quantità di sciroppo di spedizione che, nello stile aziendale, non deve essere invadente ma deve mantenere integre le caratteristiche del vino di base.

La Riserva Millè si presenta con una veste diversa, necessariamente più pacata, che riflette un Franciacorta con parecchi anni di vita alle spalle, ma che si presenta ancora estremamente giovane e brioso rispecchiando lo stile di sempre di Millè.

Superficie totale vigneti	12,6 ha
Forma di allevamento	Spalliera potata a cordone speronato
Numero di viti per ettaro	5.000
Uve	Chardonnay
Vinificazione	Tradizionale in bianco
Fermentazione alcolica	In acciaio, temperatura <17°C
Fermentazione malolattica	Eseguita in parte
Affinamento e maturazione	In acciaio sui lieviti con frequenti batonnage
Rifermentazione e affinamento sui lieviti	In bottiglia per più di 100 mesi
Tipologia di gusto	Brut
Gradazione alcolica	12,5-13% Vol.
Temperatura di servizio	6-8° C
Formati in commercio	0,75 L
Percettori aromatici e gustativi prevalenti	Finezza Perlage Fruttato maturo Agrumi Speziato Eleganza
Abbinamenti consigliati	Si sposa perfettamente con piatti ricchi ed eleganti, ma nella filosofia di Millè lo suggeriamo anche come aperitivo in abbinamento a salumi e formaggi nostrani.



TENUTA
VILLA CRESPIA
FRANCIACORTA



Riserva Millè

Franciacorta Riserva Brut

Only in vintages we recognize in Franciacorta Millè Millesimato version a wine with great qualitative and aging potential, **we set aside small batches of bottles to push them into an even longer refinement sur lattes to be able to present them in a Riserva Version after more than 100 months from the harvest.** To the disgorgement, topping up involves the addition of a small quantity of liqueur d'expédition that must not be intrusive but keep the basic wine characteristics intact.

Riserva Millè presents itself with a different packaging compared to our Millè. It is definitely soberer, it expresses a Franciacorta with many years of life behind. Anyway it is still extremely young and fresh wine. It reflects the style of our Millè... as Franciacorta is fun!

Total vineyards area	12,5 ha
Training system	Pruned espalier at cordon
Number of vines per Ha	5,000
Grapes	Chardonnay
Vinification	Traditional, in white
Alcoholic fermentation	In stainless steel tanks, temperature <17°C
Malolactic fermentation	Spontaneous, partially performed
Maturation	In stainless steel tanks on the yeast ,with frequent batonnages
Rifermentation and aging on the yeasts	In bottle for more than 100 months
Type of dosage	Brut
Alcoholic content	12,5-13% Vol.
Service temperature	6 - 8° C
Bottle sizes available	0.75 L
Prevailing aromatic and taste descriptors	Delicate perlage Ripe Fruit Citrus Spicy Body
Suggested food pairings	It fits perfectly with rich and elegant dishes, but in the philosophy of Millè we also suggest it as an aperitif in combinations with cold cuts and local cheeses.

